



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Arabische Pastete

Arap Böreği



2 Eier
1 Glas Joghurt
1 KL Karbonat
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
1 kleiner Block weißer Käse
1 kleine Zwiebel
7-8 Petersilienzweige
1 KL geschrotete rote Paprika
1 Glas Bratöl

- # In eine Rührschüssel Eier einschlagen, dazu Joghurt, Salz und Karbonat hinzufügen.
- # Einen weichen aber zugleich nicht an der Hand klebenden Teig unter ständigem umkneten und der Zugabe von Mehl formen.
- # Den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und eine Stunde ruhen lassen.
- # In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Käse reiben, Zwiebel und Petersilie fein hacken und alles zusammenmischen und geschrotete rote Paprika hinzufügen.
- # Nach der Wartezeit vom Teig zitronengroße Teile entnehmen und mit den Fingerspitzen in der Größe eines Desserttellers ausbreiten.
- # Auf die eine Seite der ausgebreiteten Teigteile ein Eßlöffel von der Füllmasse geben und genau in der Mitte Falten und die Aussenseiten zusammen drücken und verschließen.
- # Alle Teigteile auf die gleiche Weise vorbereiten.
- # Bratöl erhitzen und die Pasteten goldbraun braten und warm servieren.

Tipp: Diese Pasteten werden in Syrien sehr begehrt vor allem in Aleppo.